

日本酒とスパイスの旅を満喫！ 日本酒と料理のサブスク「酒ツーリズム」第2弾の販売を開始。 ～日本全国の酒蔵の名酒5銘柄とスパイス料理のペアリングセットを提供～

アーケードトーキョー株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役：今仁 英輔）は、東京に集まる面白いモノやコトをオンライン上で「商店街」という形でショーイングする「ARCADE TOKYO（アーケードトーキョー）」（以下、アーケードトーキョー）にて、2020年11月5日（木）より、サブスクリプションサービス「酒ツーリズム」の第2弾商品「日本酒とスパイスの旅」の販売を開始します。



青二才 presents サブスクリプションサービス 酒ツーリズム 「日本酒とスパイスの旅」

■日本酒

- ・中島屋酒造場「中島屋」（山口県） 300ml
- ・八戸酒造「陸奥八仙」（青森県） 300ml
- ・川鶴酒造「川鶴」（香川県） 300ml
- ・田治米「竹泉」（兵庫県） 300ml
- ・元坂酒造「酒屋八兵衛」（三重県） 300ml

■日本酒とペアリングしたスパイス料理

- ・焼き下仁田ネギのピクルス
- ・イベリコ豚のスペアリブ ～コーラとオレンジ煮込み～
- ・秋刀魚とレモンガラスのコンフィ
- ・鶏肉とキノコのキーマ
- ・豚のリエット紹興酒風味

■

四川風麻辣神焼そば（2食分）

サブスクリプション月額費：9,000円（税・送料込み）

[ARCADE TOKYO サイト URL] <https://arcade-tokyo.com/>

ARCADE TOKYO（アーケードトーキョー）出店店舗「青二才」商品 青二才 presents サブスクリプションサービス「酒ツーリズム」

サブスクリプションサービス「酒ツーリズム」は、日本全国の酒蔵と連携し、東京・中野でうまい日本酒が飲めるお店として話題の「青二才」がアーケードトーキョー内にて提供しています。コロナ禍で厳しい販売状況に直面し、継続が危ぶまれる可能性もある日本酒文化を盛り上げるために、全国に広がる酒蔵とのネットワークを活かして「おうちでお酒と旅をしよう！」をコンセプトに毎月「美味しい酒」と「まるで旅行感覚で楽しめる食品の詰め合わせ」をお届けします。

[店舗情報]

日本酒バル 青二才

「人と人をつなぐ中継店でありたい」という想いをこめて、2007年に開業し阿佐ヶ谷、中野、神保町に店舗を展開する開放的な日本酒バル。

[中野店]

〒164-0001 東京都中野区中野 3-35-7 松井ビル 1F
TEL：03-5340-1231
営業時間（月曜～金曜）：17:00～25:00（LO 24:00）
営業時間（土曜祝日）：16:00～25:00（LO 24:00）
<https://aonisai.jp/>

サブスクリプションサービス「酒ツーリズム」第2弾 「日本酒とスパイスの旅」

今回、青二才が用意したのは全国の酒蔵が誇る名酒とエキゾチックなスパイスの出会い。

「え、日本酒と一緒に？」思わずそんな声が漏れ聞こえそうな、スパイス料理と日本酒のペアリングは、複雑で奥深い味わい。それぞれの日本酒の個性と各料理のスパイスが織りなす変幻自在な味のハーモニーはまさに新体験とも言えるもの。ときに寄り添い、ときにぶつかりあいながらも調和する、日本酒とスパイスの関係性を嗅覚と味覚と視覚で味わっていただきたいです。

中島屋 × 焼き下仁田ネギ



熟成された癖の強い「中島屋」に合わせるのは、香り豊かでさっぱりな「焼き下仁田ネギのピクルス」。使用したのは王道スパイス、クミンとコリアンダー。味の濃いお酒×さっぱりしたおつまみと、真逆の味わいながら、それぞれが持つ旨味と複雑みが寄り添ってくれるペアリングです。

陸奥八仙 × イベリコ豚のスペアリブ



フレッシュでフルーティー、爽やかなキレがある「陸奥八仙」に合わせるのは、コーラにオレンジを加えて煮込んだジューシーな「イベリコ豚のスペアリブ〜コーラとオレンジ煮込み〜」。使用したスパイスは、コーラにも使われているシナモン、ナツメグ、そしてフレッシュな香りのカルダモン。豚肉の旨味に染み込んだオレンジとスパイスが「陸奥八仙」の持っている果実味とキレを引き立たせてくれるペアリングです。

川鶴 × 秋刀魚とレモンガラスのコンフィ



脂と相性が良い、芳醇で心地よい余韻が楽しめる「川鶴」に合わせるのは、オイリーで柑橘が香る「秋刀魚とレモンガラスのコンフィ」。秋刀魚にレモンをかける延長で、柑橘系のスパイスをたっぷりオイルの中に漬け込みました。白麹を使っている「川鶴」が持つ隠れた“酸”と柑橘系の“酸”、そして秋刀魚の“さん(?)”の奇跡の出会いをお楽しみください。

竹泉 × 鶏肉とキノコのキーマ



苦味や渋み、酸や熟成からくるコクなど、味わい深く主張が強い「竹泉」に合わせるのは、和山椒が決めてのスパイシーな「鶏肉とキノコのキーマ」。キーマの多彩なスパイスと和山椒のスパイスの異文化コミュニケーションを、どっしりと受け止めてくれる「竹泉」の器の大きさ、スペックの高さをご堪能ください。

酒屋八兵衛 × 豚のリエット紹興酒風味



八兵衛の新平氏(杜氏)との会話の中で「お酒造りは、お米造り。お米造りは、土づくり。つまり全ては土を造るところから始まります。」と発言されていたコトを思い出し、ワインを使った綺麗なリエットではなく、紹興酒とゴボウを使いどこか土感を感じるリエットを作りました。そしてリエットに合わせるにはギャップを感じるオリジナル五香粉で仕上げます。口の中に広がるエキゾチックな味わいと、八兵衛の個性的なフルーティーな穀物の香りの刺激的なマッチングをお楽しみください。

四川風麻辣神焼きそば



香り高い四川省青花椒を使って爽やかにピリっと痺れる旨さの焼きそばに。豆板醤と甜面醤で甘辛く炒めたこれ以上ない超粗挽き肉は、噛めば噛むほど甘辛い肉の旨味が染み出します。中野大成食品のコシのある打ちたて平打ち太ちぢれ麺と静岡水谷商店の桜海老の揚げ玉でモチモチでサクサクの食感をお楽しみください。